Communiqué de presse

PORTRAIT DE FAMILLES

1er rendez-vous en octobre

Exclusivité Gulli

Que représente aujourd'hui pour chaque famille la question du « bien manger » ? Réussir à tout prix ? Quels sont les risques et les avantages de placer son enfant dans une école atypique ? Les histoires d'amour des enfants, c'est sérieux ? La famille autrement ; Les nouveaux grands parents sont arrivés ; Le droit à la différence ; L'autonomie de nos enfants,...
Voici un aperçu des thèmes proposés par ce nouveau magazine de société à destination des parents, présenté par **Peggy Olmi.**

Au programme : quatre histoires croisées qui nous plongent dans le quotidien des familles.

Sur le plateau, aux côtés de Peggy, **David Abiker**, chroniqueur à Europe 1, donnera son point de vue amusé sur le sujet du mois et des experts apporteront un éclairage complémentaire.

En proposant le premier magazine de 90 minutes en prime time qui a pour but de répondre aux questions des parents, Gulli innove sur cette tranche horaire tout en conservant les valeurs qui lui sont chères : sincérité, proximité, partage, complicité, conseil et optimisme !

Magazine présenté par Peggy Olmi – 90'
Réalisateur des plateaux: Stéphane Gillot - Production des plateaux : Eléphant & cie
Diffusion : tous les mois, en prime time

Contacts presse :
Aline Bray – Tél. 01 56 36 55 75 – aline.bray@lagardere-active.com
Véronique Dumon – Tél. 01 56 36 55 76 – veronique.dumon@lagardere-active.com

Communiqué de presse

Peggy Olmi travaille depuis 11 ans devant et derrière les caméras, comme animatrice, rédactrice en chef et/ou productrice.
Elle a beaucoup collaboré avec France Télévisions, dans des domaines très différents. Citons, entre autres, "La vie d'ici" (société) et "Ce qu'il Faut Voir" (culture) sur France 3, "Plus près des artistes" (culture) sur France 4, "Mondes et Merveilles", "Question Science" (sciences) et "Les Détectives de l'Histoire" (Histoire) sur France 5. Peggy s'est aussi occupée de documentaires. Elle est aujourd'hui productrice chez Eléphant & Cie. En tant qu'animatrice, Gulli lui permet de boucler la boucle puisqu'elle a commencé la télé avec "A toi l'actu@", magazine d'actualité à destination des enfants (France 3) et qu'elle s'adresse aujourd'hui aux parents via "Portrait de familles".

David Abiker est chroniqueur à Europe 1, il collabore à Marie-Claire, L'Express et GQ et est l'auteur de plusieurs essais et romans humoristiques dont « Le Musée de l'homme » (Michalon/Gallimard) et « Zizi The Kid » (Robert Laffont).

1er rendez-vous en octobre à 20h35 avec

PORTRAIT DE FAMILLES :
Mange, c'est bon pour toi !

La famille : c'est un refuge qui permet de se protéger d'une société pas toujours tendre. Mais c'est aussi un lieu de construction où s'élaborent des réponses, voire des ripostes aux questions que le monde nous pose. C'est là que s'exerce notre responsabilité de parents pour élever les citoyens de demain.

Ainsi, tous les grands sujets qui font l'actualité trouvent une traduction à l'échelle de la famille.
Manger, nourrir sa famille est devenu le nouveau casse-tête de tous les parents. Comment mènent-ils la bataille du sain ?
Selon certains, la malbouffe serait partout... Pour d'autres, on se nourrirait beaucoup mieux aujourd'hui qu'au temps de nos grands parents... Mais les polémiques autour de la Vache folle, des OGM ou des sucres en tout genre brouillent les pistes.
Une chose est sûre : il est de plus en plus compliqué de savoir exactement ce que nous avons dans notre assiette et ce que nous mettons dans celle de nos enfants...

Pour mieux nourrir toute la famille sans devenir complètement paranos, certains ont choisi de se donner les moyens d'avoir une « alimentation santé » parfois aux dépens d'autres choses (de leur temps, de leur porte-monnaie, de leurs propres enfants qui réclament toujours plus de goût sucré).

Contacts presse :
Aline Bray – Tél. 01 56 36 55 75 – aline.bray@lagardere-active.com
Véronique Dumon – Tél. 01 56 36 55 76 – veronique.dumon@lagardere-active.com

Communiqué de presse

Ce documentaire sociétal propose le portrait de quatre familles qui, face à l'alimentation ont fait le choix du sain, mais pour des raisons différentes, au programme :

Les épicuriens des Pyrénées :
l'alimentation comme ciment de la famille.

C'est dans le petit village des Pyrénées de Burgaronne, près d'Orthez, que Sylvain et Léanne ont construit leur maison en paille et installé leur atelier de savons à froid naturels. Depuis 12 ans, ils ont troqué leur vie urbaine et confortable contre une vie rurale et sans superflu. Des marginaux ? Pas du tout. Simplement des parents lassés de la société de consommation et qui souhaitent transmettre à leurs deux enfants, Eva et Lugan, 9 et 5 ans, le goût des choses simples et essentielles. Cela passe bien sûr par une alimentation au plus près de sa vérité : de bons légumes cultivés sans pesticides, du pain à la farine de blé moulu à la meule de pierre, de la viande dont ils connaissent le producteur et son élevage, du bon lait cru de la ferme où les vaches sont nourries d'herbe grasse. L'alimentation est leur passion et l'objet de toute leur attention, bien avant les loisirs ou les voyages. Entre nourriture du corps et nourriture de l'âme, elle a un rôle à jouer, peut-être plus important qu'il n'y paraît...

L'avis du spécialiste :
- Laurence Haurat / Psychologue nutritionniste, *« Libérons l'assiette de nos enfants » Ed. La Martinière*

Gâteaux à gogo : on arrête les dégâts !
Une alimentation saine sans frustration : pas de régime !

Edwige et Bruno tiennent une boulangerie à Marseille depuis 30 ans. Ils ont vécu longtemps juste au dessus avec leurs enfants, une situation qui s'est révélée désastreuse. Du pain au chocolat du matin aux bonbons en passant par la pizza avalée vite fait, ils ont pris plus de 40 kg à eux quatre !
Christelle a 11 ans et 20 kg à perdre. Audrey elle, a 9 ans et 15 kg de trop. Leurs parents, attristés par leurs souffrances (elles se trouvent laides et subissent des moqueries à l'école) ont décidé de changer de vie. Ils ont déménagé, commencé un régime et ont placé leurs filles dans un centre médical spécialisé dans l'obésité infantile. Entre cours de diététique, activité sportive et cuisine thérapeutique, les médecins et éducateurs leur ont déjà fait perdre 10 kg en 4 mois. Christelle et Audrey vont sortir du centre et retourner dans « la vraie vie » à leur domicile. Elles doivent encore perdre du poids et leurs parents ont fort à faire pour leur faire adopter une « alimentation santé » sans les frustrer ni déséquilibrer leur alimentation !

L'avis du spécialiste :
- Dr Jean-Michel BORYS / Endocrinologue, spécialiste de l'obésité enfantine et créateur du réseau EPODE

Les nouveaux Locavores :
difficile d'être locavore et de convaincre les siens.

Odile et Cyrille vivent à La Fauga, près de Toulouse avec leurs deux enfants, Dorian, 11 ans et Lisa, 9 ans. Entre son panier de l'AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), ses courses chez les producteurs locaux, son potager et la boutique Bio du village voisin, Odile parvient à nourrir sa famille quasiment sans aller au supermarché. Si elle cherche avant tout à nourrir ses enfants de bons produits, sains, sans pesticides et d'une grande valeur nutritive, elle veut aussi participer activement au développement de l'économie solidaire et à la protection de l'environnement. Manger des légumes de saison, faire vivre les producteurs du pays, c'est un minimum pour bien manger, développer le commerce

Contacts presse :
Aline Bray – Tél. 01 56 36 55 75 – aline.bray@lagardere-active.com
Véronique Dumon – Tél. 01 56 36 55 76 – veronique.dumon@lagardere-active.com

local et éviter les émissions de CO2. Mais Odile n'a pas toujours pensé comme ça. Avant elle était plutôt adepte du « cordon bleu et maïs en boîte ». C'est en quittant la région parisienne pour le Sud-Ouest qu'elle a découvert le plaisir du potager et s'est lassée « des fruits cueillis trop tôt et qui ne mûrissent jamais » des grandes surfaces. Du coup son mari et ses enfants ont vu petit à petit leur alimentation changer. Pour leur plus grand bonheur ? Pas si sûr ! Dorian fait la grimace devant les topinambours, Lisa, elle voudrait retourner au fast food, quant à Cyrille, il regrette amèrement la pâte à tartiner de son enfance!

L'avis du spécialiste :
- Laurence Haurat / Psychologue nutritioniste, *« Libérons l'assiette de nos enfants » Ed. La Martinière*

Allergies, mode d'emploi :
nourrir sainement ses enfants malgré leur relation complexe à la nourriture.

Soja, amande, kiwi, arachide, pomme, lait et œufs sont les aliments interdits de toute la famille (de (Fosses dans le Val d'Oise -95). En effet, Loïk, Lucie et Lisa, respectivement, 12 ans, 8 ans et 9 mois sont poly-allergiques et tous à des aliments différents ! Un véritable casse-tête pour Gaëlle à l'heure de préparer les repas. Entre frustration et culpabilité, ça n'a pas toujours été facile pour cette maman d'imposer à ses enfants une « alimentation santé ». Longtemps, elle a joué la carte du goût plutôt que de l'équilibre. Faire manger ses petits à tout prix, peu importe comment, a été longtemps sa priorité. Du coup, ses enfants sont devenus « allergiques » aux légumes. Elle tente aujourd'hui de redresser la barre, mais les résistances sont grandes. Raymond, lui, trouve qu'elle en fait trop et les enfants boycottent les carottes râpées. Maintenant, elle doit ruser et faire preuve d'imagination pour éviter les aliments interdits et glisser dans ses menus du chou-fleur ou des tomates.

L'avis du spécialiste :
- Dr. Florence Trébuchon / Allergologue, *« Vaincre l'asthme et les allergies » Ed. Albin Michel*

Une production CAPA (75')
Responsables de la série : Guylaine Loquet et Claire Leproust
Développée par Stéphane Malphettes

De retour sur le plateau, Peggy Olmi reçoit **Claude Fischler**, grand spécialiste de la sociologie, et de l'alimentation également chercheur au CNRS, qui apportera un éclairage sur le sujet.

Vos prochains rendez-vous avec *PORTRAIT DE FAMILLES* :

en novembre sur le thème de « La course à l'excellence » ;
en décembre sur le thème de « La famille autrement ».

Contacts presse :
Aline Bray – Tél. 01 56 36 55 75 – aline.bray@lagardere-active.com
Véronique Dumon – Tél. 01 56 36 55 76 – veronique.dumon@lagardere-active.com